

Vorspeisen

starters

Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse vegetarisch Preiselbeerdressing Birnenspalten Walnüssen	EUR 13,00
Rote Bete Carpaccio vegetarisch regional Orangenvinaigrette gebratene Champignons Feldsalat	EUR 11,00
Wildterrine regional Terrine vom Wild Preiselbeerchutney gebratene Champignons Blätterteig	EUR 18,00
Maronensuppe leaf Mandeln Zimt	EUR 9,00

Hauptgänge

main dishes

Bouef Bourguignon regional Stampfkartoffeln Beilagensalat	EUR 28,00
Gefüllte Süßkartoffel leaf regional Spinat Mandeln Remoulade wahlweise Hähnchen oder Garnelen	EUR 14,50 +EUR 6,00 +EUR 9,00
Tagliarini Lachs Spinat Mandeln Buerre-Blanc-Sauce	EUR 21,00
Wiener Schnitzel Pommes Frites Beilagensalat	EUR 29,00
Zanderfilet regional Rahmkraut Röstkartoffeln	EUR 22,00

„Mix & Match“

für Ihr Lieblingsgericht

Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit Beilagen und Co. selbst zusammen.

Hauptgang main dishes	Hirschrücken unter der Nusskruste regional Preiselbeersauce	EUR 29,00
	Maispoularde Schalotten-Weißweinsauce	EUR 20,00
	Rinderfilet Cognac-Pfeffer-Sauce	EUR 31,00
	„Surf and Turf“ Rinderfilet Garnelen Balsamicosauce	EUR 38,00
	Lachsfilet Kräuter Beurre-Blanc-Sauce	EUR 23,00

2.



Gemüsebeilagen vegetables	• Apfelrotkohl regional
	• Rahmkraut regional
	• Beilagensalat regional
	je 5,50 EUR

3.

Beilagen side dishes	• Serviettenknödel regional
	• Stampfkartoffeln regional
	• Salbeignocchi
	• Pommes Frites
	je 5,50 EUR

Saisonale Spezialitäten

Seasonal specialities

Kürbis-Bruschetta  regional	EUR 9,00
Gegrillter Kürbis geröstete Mandeln Rosmarin Ciabatta	
Kürbis-Cremesuppe  regional	EUR 8,00
Ingwer Apfel Kürbiskerne	
Flammkuchen	EUR 16,50
Kürbis Feta Rote Zwiebel Preiselbeeren Serrano-Schinken	
Wahlweise ohne Serrano-Schinken	EUR 14,50

Gänsespezialitäten

Goose specials

Gänsebrust	EUR 30,00
Orangensauce Speckrosenkohl Semmelknüdel	
Gänsekeule	EUR 31,00
Preiselbeersauce Rahmwirsing Walnüsse Herzoginkartoffeln	
Confierte Entenkeule	EUR 32,00
Apfel-Pfeffersauce Vanillemöhren Selleriepüree	

Desserts

desserts

Zimtpflaumen-Crumble

Streusel | Baileysseis

EUR 10,00

Internationale Käseauswahl

Fruchtsenf | Pumpernickel | Rotweibirne

EUR 16,00

Kaffeegedeck

Marzipan-Eierlikör-Mousse | Kirschen | Espresso

EUR 7,50

Pochierte Rotweibirne

Schokoladen-Crumble | karamellisierte Nüsse | Vanilleeis

EUR 11,00

Kinderkarte

kids' menu

Chicken Nuggets

Möhren | Kartoffelstampf

EUR 9,00

Pasta

vegetarisch

Tomatensauce | Parmesan

EUR 8,00

Cheeseburger

Tomate | Gurke | Ketchup
Mayonnaise | Pommes frites

EUR 12,00

Mini Crêpe

Banane | Nutella | Sahne

EUR 6,00

„Eiszwerg“

Erdbeereis | Vanilleeis
Schokostreußel | Sahne

EUR 5,00

Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan? 

Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln. Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.

You cannot make a choice? You prefer vegetarian or vegan?

Many meals can be adapted for you. Our chefs will be glad to give advice.